

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	6
Manfaat penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Susu	7
Kambing.....	7
Susu Kambing	9
Produk Olahan Susu	10
Keju	12
Keju Feta.....	15
Pangan Fungsional	16
Keju <i>Reduced Fat</i>	17

Bakteri Asam Laktat (BAL)	17
<i>Lactobacillus casei</i>	19
<i>Lactobacillus casei</i> FNCC 0090	20
Penyimpanan Keju	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE PENELITIAN	25
Lokasi dan Waktu Penelitian	25
Materi	25
Metode	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Komposisi Bahan Baku	38
Analisis Fisik Keju Feta Kambing <i>Reduced fat</i> selama Penyimpanan..	42
Kekerasan Keju.....	45
Nilai pH Keju	47
Analisis Kimia Keju Feta Kambing <i>Reduced fat</i> selama Penyimpanan	49
Komposisi Keju	49
Kadar Air Keju	51
Keasaman Keju.....	52
Uji Asam Organik	54
Kadar Protein Terlarut (Lowry).....	59
Uji Sensoris Keju	61
<i>Total Plate Count (TPC)</i>	65
KESIMPULAN DAN SARAN	69



Kesimpulan	69
Saran.....	69
RINGKASAN	70
DAFTAR PUSTAKA.....	79
UCAPAN TERIMA KASIH	90
LAMPIRAN	93